

Instructions relatives à la Liste de contrôle des repas

CHOICE +

Les relations entre les membres de l'équipe et les résidents des établissements de soins de longue durée peuvent profondément influencer sur la façon dont un résident vit les heures de repas.

L'atmosphère et les aspects physiques de la salle à manger peuvent également fortement contribuer à créer une expérience repas aussi détendue qu'agréable. CHOICE+ est un programme novateur qui vise à améliorer l'expérience de repas en mettant l'accent sur des pratiques axées sur les relations et l'environnement de la salle à manger. CHOICE+ comporte 6 principes à respecter lors des repas :

Connecter – conversations et socialisation

Honorer la dignité – respecter les décisions, les choix et les préférences de chacun

Offrir du soutien – soutenir les résidents en fonction de leurs besoins individuels

Identité – connaître et accepter les résidents en tant qu'êtres uniques

Créer des possibilités – favoriser une participation active au moment des repas

Enthousiasme – créer un environnement calme et accueillant au moment des repas

Qu'est-ce que la Liste de contrôle des repas CHOICE+?

La Liste de contrôle des repas CHOICE+ a été créée dans le cadre du programme CHOICE+ pour aider les membres des équipes des établissements de soins de longue durée à réaliser les six principes CHOICE+. Elle permet aux membres d'équipe de réfléchir à leurs pratiques actuelles et à s'orienter vers des pratiques axées sur les relations. La Liste de contrôle des repas CHOICE+ peut servir à améliorer l'expérience de repas de tous les résidents, en particulier ceux qui ont besoin d'assistance et ceux qui ne peuvent s'exprimer verbalement.

À qui s'adresse la Liste de contrôle des repas CHOICE+?

La liste a été conçue pour les membres des équipes des établissements de soins de longue durée (p. ex., membres des équipes de diététiciens, membres des équipes des loisirs, personnel de soutien, infirmières praticiennes, la direction), essentiellement tous les membres d'équipe dont le travail est en rapport avec les repas.

Comment remplir une Liste de contrôle des repas CHOICE+?

Dans la liste de contrôle des repas, chaque principe est décomposé en quatre à huit pratiques axées sur les relations, identifiant des actions spécifiques qui peuvent améliorer l'expérience des repas. Les

membres d'équipe peuvent remplir le questionnaire en une fois au cours d'une période donnée (p. ex., une semaine) ou privilégier une catégorie à la fois (p. ex., une catégorie par semaine). Les membres d'équipe lisent les énoncés en réfléchissant au nombre de fois qu'ils ont mis ces pratiques à exécution au cours des derniers jours. La liste de contrôle emploie le « je » pour encourager les membres d'équipe à réfléchir à leurs propres actions.

Ils choisissent ensuite une cote pour chaque pratique :

- **La plupart du temps** : Je pratique cet objectif axé sur les relations à la plupart des repas.
- **Parfois** : Je pratique cet objectif axé sur les relations à certains repas, mais pas à tous.
- **Rarement** : Je ne pratique pas régulièrement, ou pas du tout, cet objectif axé sur les relations.
- Écrivez « **S.O.** » pour indiquer que cet objectif ne s'applique pas à vous ou à votre environnement.

Rappel : La Liste de contrôle des repas CHOICE+ énonce des pratiques ou des objectifs idéaux. Ne vous en faites donc pas si un certain nombre de cotes correspondent à « Parfois » ou « Rarement ».

Se servir de la Liste de contrôle des repas CHOICE+ pour établir des objectifs et suivre les progrès :

Lorsque les membres d'équipe ont rempli la liste de contrôle, il est important de discuter des réflexions sur les pratiques en équipe. Pensez à organiser une réunion pour discuter des résultats de la liste de contrôle ou prévoyez d'en parler lors d'une réunion déjà planifiée, lors d'un caucus ou d'un changement de quart. Demandez aux membres d'équipe qui sont à l'aise de partager certaines de leurs réussites (les pratiques qu'ils ont dit appliquer « la plupart du temps ») et certains points à améliorer (les pratiques qu'ils ont indiqué exécuter « parfois » ou « jamais »). En équipe, choisissez quelques pratiques et voyez avec l'équipe comment les intégrer régulièrement aux repas. Ensemble, faites un plan, établissez des objectifs, décidez des personnes qui devraient participer à l'atteinte de ces objectifs et déterminez comment l'équipe saura qu'ils auront été atteints (p. ex., en se servant de nouveau de la liste de contrôle quelques semaines plus tard pour le vérifier). Les équipes de secteur sont encouragées à résoudre les problèmes ensemble et à trouver des solutions créatives et axées sur les relations en réponse aux besoins des résidents. Il est important de tenir la direction de la résidence informée des projets et des progrès en cours, car elle peut offrir un soutien important. Et n'oubliez pas de célébrer vos succès, grands ou petits!

À quelle fréquence la Liste de contrôle des repas CHOICE+ devrait-elle être utilisée?

La liste de contrôle peut être remplie toutes les semaines ou tous les mois, ou lorsque le besoin d'améliorer l'expérience des repas se fait sentir. Répondre souvent aux questions de la liste de contrôle permet de conserver les objectifs des repas en tête tout en permettant de se livrer régulièrement à un exercice d'autoréflexion. Cela permet également aux équipes d'identifier les

aspects des repas qui fonctionnent et de repérer les éléments à améliorer. Il est recommandé de remplir cette liste de contrôle au moins une fois par mois si l'intention est de changer, d'améliorer et de surveiller les pratiques en matière de repas.

Remarque : *La liste de contrôle des repas CHOICE+ aide les membres des équipes des établissements de soins de longue durée à réfléchir sur l'environnement de la salle à manger sur leurs pratiques actuelles et à commencer à établir des objectifs et des plans d'action pour appliquer plus de pratiques centrées sur les relations. La liste de contrôle des repas CHOICE+ n'est pas une mesure objective, mais se veut un guide et un point de départ pour des discussions axées sur l'expérience des repas des résidents dans les établissements de soins de longue durée.*